

Aperitif!

Glas Sekt

Chardonnay „Cuvee Steinhaus“

Schlosskellerei Affaltrach

Württemberg

0,10 l

5,00 €

mit Weinbergpfirsich-, oder Cassislikör

6,00 €

Appleritif

Apfel & Rose mit Aroniabeeren

Herrlicher Apfelspekt mit einem Duft von roten Rosen

rein biologisch und Alkoholfrei 0,10 l

5,00 €

Aperol-Spritz

6,00 €

Sherry

trocken

5cl

5,00 €

medium

5cl

5,00 €

cream

5cl

5,00 €

Portwein

weiß/rot

5 cl

5,00 €

Campari

Orange

6,00 €

Soda

4,50 €

auf Eis

3,50 €

Martini

trocken/sweet/rot

5cl

4,50 €

Pernod auf Eis

4cl

5,00 €

STEINHAUS
HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Lecker vorne weg!

Rapunzel Salat

mit einem lauwarmen Kartoffel-Dressing
Speckstreifen und Brotroutons

8,50 €

Caesar`s Salad

Römersalatherzen mit einem Dressing aus Eigelb, Olivenöl, Knoblauch, frisch gepresstem Zitronensaft, Worcestershiresauce, Salz und frisch gemahlenem Pfeffer in Knoblauchöl geröstete Croûtons Späne von gehobeltem Parmesan mit frischen Kräutern, Knoblauch und Olivenöl konfierte Riesen-Garnelen

12,50

Mit Honig und Kräutern marinierter Ziegenkäse

in der Tonschale gebacken
an einem Salat von weißen Linsen mit Gemüse
und Kreuzkümmel und Datteln

13,50 €

Terrine von der Entenleber mit einem Sauternes-Gelee

gebratene Entenleber mit einer Cassis-Jus

Rapunzelsalat mit einem Nussdressing

12,50 €

Tatar vom Fjordlachs

mariniert mit rosa Ingwer, roten Schalotten
Gurken und grobem Senf und einem Hauch Koriander
Bouquet von bunten Salaten
gebackener Reibekuchen

13,50 €

Aus dem Suppentopf

Kartoffel-Schmand-Suppe

mit Knusperspeck
und gebratenen Würfeln von der Entenleber
8,50 €

Süppchen von der Brunnenkresse

mit roh mariniertem Lachs
8,00 €

Frisch vom Feld

Bunte Salatschüssel

der Saison
mit frischen Salaten und wahlweise
Joghurt-Kräuter dressing,
Apfel-Petersiliendressing
Balsamicodressing

10,50 €

Dazu je 100 g

gebratene Putenbrust 5,50 €

gebratene Streifen von der Rinderhüfte 6,50 €

gebratene Riesengarnelen 7,50 €

gebratene Champignons und Zwiebeln 4,80 €

STEINHAUS
HIER FAHRT DER GENUSS AB.

Echt Bergisch/Rheinisch

Bergischer Pfannkuchen

mit Bratkartoffeln, Speckscheiben, Zwiebeln
und Mettwurstscheiben

14,50 €

Düsseldorfer Senfrostbraten

Rumpsteak mit einer Düsseldorfer-Senfbearnaise überbacken
Bratkartoffeln und ein gemischter Salat

26,50 €

Bergisches Schlieper Guß-Pfännchen

Scheiben vom Duroc Schweinerücken
mit grobem Düsseldorfer Senf, Bauernschinken
und Schmorzwiebeln und einer Hopfensauce
karamellierte Backkartöfelchen mit Speck
gemischter Salat mit einem Joghurtdressing

17,50 €

STEINHAUS

HIER FÄHRT DER GENUSS AB.

Frisch vom Markt

Streifen vom Rinderfiel

in einer Sauce von buntem Pfeffer
Kartoffelrösti und Gemischter Salat

22,50 €

Lammhüfte aus dem Sous Vide

an einer Sauce von Knoblauch und Kräutern
mit gebratenen Bohnen und kleinen Thymiankartoffeln

21,50 €

Barbarie Entenbrust

Rosa gebraten auf einem Spitzkohl
Sauce von Soja und Japanischem Ingwer
Romanesco Blüten und Kartoffel-Wasabi Taler

23,50 €

Gebratene Maispouardenbrust Supreme

an einer Currysauce mit kandierter Papaya
auf gegrillter Paprika
Cous-Cous mit Minze

18,50 €

Tranche von der Herford-Rinderlende 200g

mit gebratenen Kräutersaitlingen
in einer Rosmarinsahne
Duchesse-Kartoffeln
Feldsalat mit einem Kartoffeldressing

34,50 €

Aus dem Meer aus dem See

Tranche vom Lachsfilet mit Choritzo

Kräuter-Knoblauch-Sauce
Sautierte Kirschtomaten grüne Bohnen
Butter-Parmesan-Risotto
22,50 €

Zanderfilet mit Aromaten auf der Haut gebraten

Sauce von persischem Safran
an im Ofen gebackenem Chicoree
und hausgemachte Fettuccine
24,50 €

Lachs, Zander und ein Ragout von Garnelen und Kammuscheln

auf einem Blattspinat
mit einer Parmesanhollandaise überbacken
gebratene Drillinge
26.50 €

Vegetarisch & Pasta

Kärntner-Kaschnödel

gefüllt mit Spinat und Kärntner Bergkäse
auf einem Pilzragout, Vogerlsalat mit einem Kürbiskern-Dressing

15,50 €

Hausgemachte Tagliatelle

mit gegrilltem Gemüse
in einem Knoblauch-Olivenöl
Ruccola und Mozzarella

14,50 €

Liebe Gäste!

Unsere geschulten Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen und Getränken. Bitte zögern Sie nicht uns zu fragen, wir sind Ihnen gerne behilflich!

Ihr Steinhaus Team

14 Zutaten und Stoffe die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können

Eier	A
Fisch	B
Krebstiere	C
Milch	D
Sellerie	E
Sesamsamen	F
Schwefeldioxid und Sulphite	G
Erdnüsse	H
Glutenhaltige Getreide	I
Lupine	J
Schalenfrüchte	K
Senf	L
Sojabohnen	M
Weichtiere	N

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten andere Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden